

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Era globalisasi ekonomi yang disertai dengan pesatnya perkembangan teknologi, berdampak sangat ketatnya persaingan. Seiring dengan hal tersebut, perlu diimbangi dengan kualitas sumber daya manusia (SDM) untuk mengantisipasi terjadi perubahan lingkungan. Sumber daya manusia (SDM) merupakan salah satu faktor kunci dalam ketatnya persaingan, yakni bagaimana menciptakan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas dan memiliki ketrampilan serta berdaya saing tinggi dalam persaingan global. Ada dua hal penting menyangkut kondisi sumber daya manusia (SDM) Indonesia, yaitu adanya ketimpangan antara jumlah kesempatan kerja dan angkatan kerja dan tingkat pendidikan angkatan kerja yang ada masih relatif rendah. Lulusan perguruan tinggi di Indonesia pun tidak mampu dengan cepat beradaptasi dengan dunia industri. Sebaliknya tenaga kerja asing yang berasal dari perguruan tinggi luar negeri terus berdatangan ke Indonesia.

Sebagian besar tenaga kerja di Indonesia adalah tenaga kerja yang belum siap pakai (<http://www.e-psikologi.com/manajemen/111202.html>, 14 Februari 2008). Meskipun angkatan kerja yang berpendidikan terus bertambah namun perkembangan teknologi dan informasi jauh lebih cepat, sehingga dibutuhkan perbaikan dalam sistem pendidikan Indonesia agar dapat

menghasilkan tenaga kerja yang profesional, karena lulusan perguruan tinggi Indonesia pada saat terjun ke dunia kerja belum siap untuk menangani sistem dengan teknologi yang lebih maju.

Industri jasa boga memiliki potensi pasar yang sangat besar, mengingat makanan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia. Oleh karena itu, penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik di dalam lingkungan maupun diluar lingkungan keluarga. Penyelenggaraan makanan di luar lingkungan diperlukan oleh sekelompok konsumen karena berbagai hal tidak dapat makan bersama dengan keluarganya di rumah, karena kesibukan masing-masing. Orang yang tidak dapat makan bersama keluarga di dalam rumah memerlukan pelayanan makanan di luar rumah yang diselenggarakan secara khusus dalam skala besar atau kecil, sehingga memanfaatkan industri jasa boga, seperti industri katering.

Saat ini, persaingan industri katering sudah sangat kompetitif. Hal ini ditandai dengan semakin banyaknya industri katering yang bermunculan, baik dalam skala besar maupun kecil. Produk masakan yang dihasilkan di katering sangat menjadi penentu perkembangan suatu industri katering. Dalam usaha jasa boga, persoalan produksi makanan yang timbul untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen diantaranya rasa yang kurang enak, makanan yang terlihat kurang bersih, dan penampilan yang kurang menarik. Dengan melihat kenyataan tersebut, sudah sepantasnya apabila pihak industri memiliki tenaga kerja yang handal atau mempunyai kompetensi kerja yang ahli bidang produksi di industri katering.

Industri katering dituntut untuk memiliki tenaga kerja yang mempunyai kemampuan profesional dan kesiapan kerja dalam bidangnya untuk dapat memenuhi tuntutan pasar akan produktivitas perusahaan yang bermutu. Untuk mengoperasikan katering maka dibutuhkan management yang baik. Tenaga kerja adalah setiap orang yang mampu melakukan pekerjaan guna menghasilkan barang atau jasa baik untuk memenuhi kebutuhan sendiri maupun masyarakat (UU Ketenagakerjaan No.13 Tahun 2003).

Tenaga kerja katering bagian produksi adalah tenaga kerja di sebuah katering yang bertugas memproduksi atau membuat berbagai macam makanan sesuai permintaan dan kebutuhan konsumen. Kompetensi tenaga kerja produksi, dapat dilihat dari aspek *hard skills* dan *soft skills* yang dimiliki. Kompetensi yang dibutuhkan dalam rekrutmen tenaga kerja oleh perusahaan yaitu kompetensi *hard skill* dan *soft skill* (Hariwijaya, 2008:7). *Hard skill* merupakan cerminan pengetahuan dan keterampilan fisik tenaga kerja, sedangkan *soft skill* merupakan instuisi dan kepekaan tenaga kerja.

Kompetensi *hard skill* tenaga kerja bagian produksi katering, meliputi pengetahuan bahan pangan, pengetahuan peralatan, pengetahuan area kerja dan sanitasi *hygiene*, pengetahuan menu dan resep, pengetahuan karakteristik masakan, keterampilan mengoperasikan alat, keterampilan mengolah masakan, keterampilan menyajikan masakan. Sedangkan kompetensi *soft skill* meliputi mampu bekerja sama dan komunikasi dengan orang lain, mampu memecahkan masalah, mampu memahami diri sendiri, mampu berpikir kreatif dalam pekerjaan (Sufi S, 2008)

Profesionalitas dalam bidang produksi pada industri jasa boga tidak berkembang dengan sendiri, namun dilakukan melalui sebuah proses yang diupayakan. Kemampuan profesional dapat diperoleh dengan pendidikan dan pelatihan yang diberikan oleh lembaga pendidikan secara maksimal. Dibutuhkan kerjasama antara lembaga pendidikan dengan dunia industri agar diperoleh kesesuaian antara pengetahuan dan keterampilan yang dipersiapkan oleh lembaga pendidikan dengan kompetensi kerja yang dibutuhkan oleh dunia industri.

Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) merupakan perguruan tinggi yang terdiri dari enam fakultas. Fakultas Teknik merupakan pelaksana akademik dibawah Universitas yang bertugas untuk melaksanakan Program Strata1 Kependidikan dan Diploma 3 Non Kependidikan dengan lima jurusan, salah satunya adalah Jurusan Pendidikan Teknik Boga, prodi Teknik Busana, dan prodi Rias dan Kecantikan. Program Studi Pendidikan Teknik Boga bertujuan untuk mempersiapkan tenaga kependidikan yang memiliki kemampuan konseptual, teknikal dalam bidang boga yang berwawasan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni : kemampuan manajerial dalam bidang perancangan, produksi dan pelayanan : tenaga profesional yang kreatif, produktif dan adaptif dalam bidang boga (Kurikulum Fakultas Teknik, 2002).

Permasalahan pendidikan saat ini menurut Muchlas Samani (2007) adalah pendidikan di Indonesia bersifat teoritik dan tidak membekali siswa untuk menghadapi kehidupan nyata di masysrakat, padahal kesuksesan seseorang ditentukan oleh 80% kemampuan *soft skill* dan 20% kemampuan

hard skill. Namun saat ini dunia pendidikan masih menekankan pada penguasaan 10% *soft skills* dan 90% *hard skills* (<http://slametsantoso.multiply.com/journal/item/6>, 10 Agustus 2008). Penguasaan kemampuan *soft skills* belum sepenuhnya dikuasai oleh lulusan perguruan tinggi sehingga masih banyak lulusan perguruan tinggi yang belum terserap di dunia kerja. Pada umumnya kelemahan di bidang *soft skill* adalah karakter pada diri seseorang. (www.sinauonline.50webs.com/Pentingnya%20Softskill.html, 10 Agustus 2008).

Praktik industri merupakan program yang diselenggarakan oleh FT UNY untuk membekali mahasiswa dengan kompetensi teknis berdasarkan pengalaman nyata di lapangan. Praktik industri dilaksanakan selama 256 jam (1,5 bulan) di industri yang sesuai dengan program studi yang ditempuh oleh mahasiswa. Bagi Jurusan Pendidikan Teknik Boga, praktik industri dapat dilakukan di hotel, restoran dan rumah makan, katering, perusahaan roti dan kue (bakery), rumah sakit, asrama dan penyelenggara makanan institusi.

Tujuan umum praktik industri adalah agar mahasiswa dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan dan teknologi melalui pengalaman langsung di tempat industri, mahasiswa dapat mempelajari aspek-aspek kewirausahaan yang terkait dengan industri yang ditempati, sehingga dapat membawa pengalaman praktik Industrinya ke dalam tugasnya setelah lulus. Tujuan khusus, yaitu menjelaskan manajemen industri dan kompetensi tenaga kerja yang dipersyaratkan sesuai dengan ketentuan industri, membantu melaksanakan tugas-tugas dan kegiatan proses produksi di industri, menemukan suatu kasus

pada waktu pelaksanaan PI dan menganalisisnya secara mendalam (Pedoman Praktik Industri, 2008:3)

Adanya kesenjangan yang terjadi antara tuntutan kompetensi kerja yang ditetapkan oleh dunia industri dengan materi yang diberlakukan oleh Jurusan Pendidikan Teknik Boga UNY mengharuskan upaya relevansi oleh kedua belah pihak untuk menjembatani perbedaan tersebut. Upaya yang dapat dilakukan antara lain dengan meminta pendapat dari pihak industri tentang materi dan kompetensi apa saja yang perlu diberikan oleh UNY kepada calon tenaga kerja.

Penguasaan kompetensi yang diberikan Jurusan Pendidikan Teknik Boga UNY kepada mahasiswa belum sepenuhnya diketahui oleh Jurusan karena kurangnya penerapan kompetensi dalam lapangan. Cara yang dapat dilakukan adalah dengan melaksanakan program praktik industri dan mendatangkan pengusaha atau pekerja industri setempat yang kompeten dalam bidangnya untuk mengevaluasi kompetensi yang dikuasai mahasiswa atau meminta pendapat dan masukan dari industri tersebut. Pendapat dari industri diperlukan sebagai salah satu dasar untuk memberikan informasi dan membenahi tingkat penguasaan kompetensi yang diberikan Jurusan kepada mahasiswa agar mampu menjadi calon tenaga kerja yang dibutuhkan oleh dunia industri. Melihat pentingnya kompetensi kerja profesional lulusan LPTK yang sesuai dengan tuntutan dunia industri, maka penulis ingin mengetahui Pendapat Industri terhadap kompetensi kerja mahasiswa praktik

industri Pendidikan Teknik Boga UNY sebagai calon tenaga kerja bidang produksi katering di Sleman.

B. Identifikasi Masalah

Jurusan Pendidikan Teknik Boga UNY bertujuan mempersiapkan tenaga kerja yang profesional baik sebagai tenaga kependidikan maupun tenaga profesional yang siap kerja. Melalui praktik kerja, Jurusan Pendidikan Teknik Boga UNY mengadakan koreksi terhadap kompetensi kerja yang telah diberikan kepada mahasiswa sebagai calon tenaga kerja profesional. Syarat yang harus dimiliki oleh seorang tenaga kerja profesional dalam industri makanan dalam hal ini tenaga bidang produksi katering antara lain memiliki kompetensi *hard skills* dan *soft skills*.

Berdasarkan pada latar belakang tersebut maka, dalam penelitian ini dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Mengapa kompetensi kerja lulusan LPTK sebagai tenaga kerja profesional masih dipandang rendah?
2. Mengapa masih terjadi kesenjangan antara kebutuhan kompetensi yang diperlukan oleh dunia industri dengan kompetensi yang berlaku di LPTK?
3. Sejauh mana LPTK memberikan bekal kompetensi bagi mahasiswa yang melaksanakan praktek industri?
4. Apa saja tugas seorang tenaga kerja di bidang produksi katering?

5. Kompetensi seperti apa sajakah yang diperlukan di industri agar seseorang dapat menjadi tenaga kerja bagian produksi katering?
6. Kompetensi apa saja yang harus dikuasai oleh mahasiswa Teknik boga untuk dapat melaksanakan praktek industri di bidang produksi?
7. Bagaimana pendapat industri terhadap kompetensi *hard skill* mahasiswa Pendidikan Teknik Boga UNY di bidang produksi katering?
8. Bagaimana pendapat industri terhadap kompetensi *soft skill* mahasiswa Pendidikan Teknik Boga UNY di bidang produksi katering?
9. Seberapa besar kemampuan *hard skill* yang telah dikuasai oleh mahasiswa?
10. Seberapa besar kemampuan *soft skill* yang telah dikuasai oleh mahasiswa?
11. Bagaimana pendapat industri terhadap kompetensi mahasiswa Pendidikan Teknik Boga UNY di bidang produksi katering?
12. Apakah terdapat hubungan antara tenaga kerja yang diberikan kepada mahasiswa LPTK dengan kompetisi kerja yang dibutuhkan di industri katering?

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, dapat dilihat bahwa masalah-masalah yang muncul dalam penelitian ini cukup banyak dan bervariasi. Pembatasan masalah bertujuan untuk menyederhanakan dan membatasi ruang

lingkup penelitian agar lebih mudah dianalisis dan dipahami. Sesuai dengan identifikasi masalah, maka penelitian ini dibatasi pada kompetensi *hard skill* dan *soft skill* yang dikuasai oleh mahasiswa Pendidikan Teknik Boga UNY sebagai calon tenaga kerja bagian produksi katering menurut pendapat dari industri katering.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas, maka rumusan masalah dapat diajukan sebagai berikut:

1. Bagaimana pendapat industri terhadap kompetensi *hard skill* mahasiswa Pendidikan Teknik Boga UNY di bidang produksi katering?
2. Bagaimana pendapat industri terhadap kompetensi *soft skill* mahasiswa Pendidikan Teknik Boga UNY di bidang produksi katering?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pendapat industri terhadap kompetensi *hard skill* mahasiswa Pendidikan Teknik Boga UNY di bidang produksi katering.
2. Untuk mengetahui pendapat industri terhadap kompetensi *soft skill* mahasiswa Pendidikan Teknik Boga UNY di bidang produksi katering.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Memberikan masukan dan informasi kepada Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana UNY mengenai kompetensi kerja yang diperlukan untuk menghasilkan tenaga kerja yang profesional.
2. Memberikan masukan dan informasi kepada pihak Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana UNY untuk mengadakan proses relevansi dan evaluasi terhadap materi kurikulum dan program-programnya.
3. Bagi industri, dapat memperoleh tenaga kerja profesional dan berkompeten dibidangnya sesuai dengan yang dibutuhkan.
4. Bagi peneliti, dapat memberikan informasi dan masukan yang diperlukan untuk menjadi calon tenaga kerja profesional.
5. Bagi peneliti berikutnya, dapat dijadikan motivasi dan dorongan untuk mengembangkan penelitian ini menjadi lebih baik.